

что туристы пешком исследуют исторические места Беларуси, и было бы замечательно знакомить их еще и с кухней, чтобы впечатление было наиболее приятным и красочным, и иностранцы изъявляли желание возвращаться снова и снова. Таким образом, популяризация белорусской кухни среди иностранцев путем включения местных заведений в экскурсионно-ознакомительную программу является одним из ключевых методов повышения уровня сервиса обслуживания и одним из приоритетных направлений развития ресторанного бизнеса в стране.

М.В. Козловская

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель Е.Ф. Волонцевич

(канд. экон. наук, доцент)

СИСТЕМА АВТОМАТИЗАЦИИ МАЛОГО РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА: НЕОБХОДИМЫЕ КОМПОНЕНТЫ И ОЦЕНКА ВНЕДРЕНИЯ

В современных условиях ресторанам крайне сложно оптимизировать свою работу, не автоматизируя ее, а потому практически все объекты прибегают к внедрению АСУ. На сегодняшний день наблюдается большое разнообразие моделей систем по самым различным ценам. Чаще всего они представляют собой набор модулей, а пользователь имеет право закупить лишь часть системы и использовать лишь ее. Всегда ли выбор верен?

Перед предприятиями разного масштаба стоят разные задачи, отличаются возможности и ресурсы, что приводит к ограничению закупаемых систем. Как следствие, работа предприятия не оптимизируется, а, напротив, значительно усложняется. Рассмотрим на реальном примере проблему автоматизации малого предприятия общественного питания и предложим пути его оптимизации.

Бар «Икс» (название изменено) — небольшое заведение в среднем городе, пользующееся большой популярностью и предлагающее гостям широкий ассортимент блюд, напитков, услуг. Финансовые результаты удовлетворительные. Бар автоматизировал свою работу посредством немецкого продукта «Gyscom» — кроссплатформенный комплекс автоматизации, включающий набор модулей, которые при грамотном использовании позволяют: оптимизировать работу персонала, организовать мониторинг деятельности ресторана в режиме реального времени посредством своевременных и полных отчетов, вести учет рабочего времени сотрудников, статистику продаж и др. Важная особенность комплекса — наличие возможностей как управленческого, так и бухгалтерского учета. На основе такой информации можно принимать управленческие решения и контролировать работу предприятия.

Непосредственно в баре «Икс» используются компоненты и модули, позволяющие: проводить основные операции по работе с заказами;

управлять заказами через мобильное приложение; использовать утилиты фискального регистратора; вести статистику продаж; обеспечивать дистанционную коммуникацию между back- и front-office.

В то же время следует выделить такие недостатки в работе, как, например, пренебрежение автоматизированным учетом рабочего времени персонала, проблемы с взаимодействием зала и склада, слабая автоматизация отчетности, полное отсутствие элементов бизнес-аналитики и др. К причинам подобного использования можно отнести тот факт, что руководство бара пытается сэкономить на внедрении дополнительных модулей, а также неосведомленность о функциональных возможностях данной системы.

Однако мы считаем, что некоторые изменения могут помочь оптимизации работы бара. Для оптимизации мы предлагаем, в первую очередь, внедрение системы электронной сервис-печати; подписку на рассылку о новинках компании Guscom; предоставление бухгалтерской и финансовой отчетности; использование предусмотренных АСУ возможностей дистанционного мониторинга. Общая стоимость данных улучшений — 500 бел. руб. в год. Кроме того, в перспективе (прежде всего, ввиду большой стоимости) мы рекомендуем внедрить такие системы, как WMS, система штрихкодирования, а также BI и BPM.

Таким образом, усовершенствование автоматизации на всех уровнях управления на малом предприятии общественного питания способствует дальнейшему повышению конкурентоспособности предприятия на рынке, в некоторой степени уменьшит текучесть кадров (поскольку с улучшенной автоматизацией работникам нужно будет делать меньше «лишней» работы), а также послужит некоторой гарантией страхования от банкротства. Тем не менее стоит отметить, что внедрение системы автоматизации — вопрос сугубо индивидуальный, и нет гарантий, что сработавшая на одном предприятии схема автоматизации будет так же успешна на другом.

И.Л. Крумплевская
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель С.О. Белова
(канд. экон. наук, доцент)

УЧАСТИЕ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА В ДОСТИЖЕНИИ ВАЖНЕЙШЕГО ИНДИКАТОРА УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ ЭКОНОМИКИ — КАЧЕСТВА ЖИЗНИ

Интегральной характеристикой благосостояния граждан страны являются уровень и качество жизни населения. Основными показателями качества жизни населения являются: доходы населения; качество здравоохранения; качество социальных услуг; уровень образования;